

課程屬性 | 社會與生活

課程編號 | 1142-12245

授課老師 | 高芷涵

最高學歷/ 南台科技大學休閒事業管理研究所、文化大學觀光事業學系

相關學經歷/ 南台科技大學兼任講師

中華醫事科技大學兼任講師

康寧大學兼任講師

TAPAS創意西餐經理

環華企業家聯誼會 餐飲企劃

現職/ 南台科技大學兼任講師。

上課時間 | 每週六整天 第一次上課日期 2025年09月13日（星期六）

課程理念



## 關於這一門課：

### 1. 為什麼想開這門課？希望帶領學員共同學習甚麼

我們以電影與美食遊歷人間，品味酸甜苦辣，閱讀人間故事，體驗世間溫暖

一種思念，各自表述，沒有說出口的那句話，叫做想念

一位在南極探險隊中的料理職人，每天用極為有限的食材在南極冰原上的極地環境中，想方設法、竭盡所能製作出各種日式美食，在極地的氣候中努力做出各種日本美食。因為他相信能吃到好吃的食物，才有堅持下去的動力。

一日三餐，藉著各種家鄉味食物的陪伴，支撐著探險隊成員，帶領他們的心可以穿越冰原，遠渡重洋，回到遠方那個思思念念溫暖的家

課程中我們也將藉由電影故事的延伸，進一步認識日本的飲食文化，同時學習製作日式唐揚雞作為當日的午餐饗宴

### 2. 修此門課需具備什麼條件？

無須廚藝，適合喜愛美食，愛看電影，愛聽故事的你

### 3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

一. 電影賞析：南極料理人，飲品點心：茶飲、點心

二. 動手做料理：日式唐揚雞，由老師示範，帶領大家共同製作後一起品嚐(當日午餐)

三. 討論與分享：

主題1：日本飲食文化

主題2：和風洋食

主題3：料理小故事

主題4：電影回應與分享

#課程包含當日飲品、點心及午餐，請自行攜帶環保杯及餐具享用，現場無提供個人餐具

#當日午餐料理預計將於13：30完成後享用，若學員有需求可自行攜帶輕食先墊墊肚子哦！

## 5. 備註&推薦書目

請攜帶環保杯及餐具

教材費 | 400 元

招生人數 | 18 人（若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。）

學分收費 | 0 學分 600 元（1 週課程/一次上課 6 小時）

| 週次 | 上課日期             | 課程主題  | 課程內容                                                                                                                                       |
|----|------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 2025-09-13<br>整天 | 南極料理人 | 一. 電影賞析：南極料理人，飲品點心：茶飲、點心<br>二. 動手做料理：日式唐揚雞，由老師示範，帶領大家共同製作後一起品嚐(當日午餐)<br>三. 討論與分享：<br>主題1：日本飲食文化<br>主題2：極地料理的挑戰<br>主題3：飲食小故事<br>主題4：電影回應與分享 |